



## Velouté de pommes de terre au romarin

### Ingrédients pour 6 personnes:

1 kg de pommes de terre  
3 oignons  
3 tiges de romarin  
3 feuilles de laurier  
1 c à café de poudre de bouillon de légumes  
3,5 cl de crème fraîche liquide ( vache ou soja)  
2,5 cl de vin blanc sec (facultatif)  
3 c à soupe d'huile d'olive  
sel et poivre

Eplucher les pommes de terre, puis les couper en dés.

Découper les oignons en petits dés et les faire revenir à l'huile d'olive dans une grande casserole. Verser ensuite le vin blanc et ajouter la poudre de bouillon de légumes.

Verser 2 l d'eau et ajouter les dés de pomme de terre.

Mettre le romarin et le laurier dans une gaze et faites la tremper dans la soupe

Cuire 40 minutes à feu moyen

Retirer la gaze contenant les aromates et mixer la préparation.

Maintenir à feu doux et incorporer la crème fraîche. Saler et poivrer.

Servir bien chaud avec des herbes fraîches et des graines de courge ou de sésame grillées.